چنیوٹی پلاؤ

اجزاء

بیف اکلو

سیلاچاول اکلو ۲ گھنٹے بھیگے ہوئے

تیل اپاؤ

شملہ مرچ 6 نارمل سائز

ٹماٹرآدھا کلو

نمک ا اسپون

چھوٹی ہری مرچ 15 عدد چوپ

املی کا گودا 4 اسپون

ثابت دھیا سونف ذیرہ ا ا اسپون کٹا ھوا

بگھار کے اجزا

پیاز 2 باریک کٹی ھوئ

ثابت مرچیں 8عدد 2عدد ٹکڑے کرلیں

کڑی پتہ 15 عدد

ترکیب

گوشت,شملہ مرچ.ٹماٹر لھسن ادرک پیسٹ اور 2 گلاس پانی ڈال کر ابالنے رکھدیں یخنی تیار ھوے پر ا گلاس پانی بچے

اب اس یخنی میں کٹا دھنیا,سونف اور زیرہ شامل کریں

اب پیاز کڑی پتہ اور ثابت مرچ کا ا پاؤ کھی میں پگھار بنائیں اور یخنی میں ملادیں

چاولمیں 6 اسپون نمک ڈالکر ھاف بوائل کریں اور اب تہہ لگائیں

یخنی پر چوپ ھری مرچیں اور املی کا گودا شامل کریں پھر چاول ڈالیں اور ڈھکنا ڈھک کر آنچ تیز کرکے یخنی خشک کریں اور 15 منٹ دم دیدیں. چنیوٹی پلاو تیار ھے

نمک چکھ لیجیۓ گا بعد میں شامل نہیں ھوپائیگا

0307-8162003